



OLIVINE

RESTAURANT & BAR

# FOOD MENU

**OPENING HOURS**

**11:00 - 21:45**

# OLIVINE

RESTAURANT & BAR



An impressive experience of fine and delicate European cuisine at Olivine Restaurant. Every dish is skillfully cooked for a memorable dining experience and artistically plated to indulge the eyes. The finest ingredients sourced locally and internationally elevate the dishes to the next level. Olivine's chefs execute renowned western dishes with their own personal style and our diners will surely feel their dedication for classic Western flavors.

In a luxurious, warm and cozy space with melodious music, Olivine Restaurant will be a promising stop in your journey of exploring the Western food culture.

*Đắm chìm trong hương vị tuyệt hảo và tinh tế của ẩm thực Âu tại Olivine sẽ đem đến những trải nghiệm ấn tượng cho thực khách. Các món Âu trứ danh được chế biến hoàn hảo khi không chỉ dừng lại ở hương vị đặc trưng, phong cách trang trí nghệ thuật mà còn ẩn chứa nhiều câu chuyện thú vị. Dành rất nhiều tâm huyết để sáng tạo và nâng tầm ẩm thực Âu theo cách riêng, các đầu bếp của Olivine muốn truyền tải vào từng món ăn những cảm xúc chân thực và sống động nhất để thực khách thưởng thức bằng tất cả các giác quan.*

*Với không gian ấm áp và sang trọng hòa cùng âm nhạc du dương, nhà hàng Olivine hứa hẹn là nơi tiếp nối chuyến hành trình trải nghiệm văn hóa ẩm thực Âu đầy thú vị.*

# MENU A LA CARTE


WESTERN CUISINE WITH MODERN TOUCH  
AND ASIAN ESSENTIAL

  
**OLIVINE**  
RESTAURANT & BAR



## PULPO PINAJO


| 450

 **Octopus, roasted pineapple salsa, fish sauce, red mojo, baby potato**  
*Bạch tuộc, Sốt dứa nướng, nước mắm, sốt ớt chuông Tây Ban Nha, khoai tây bi*



## APPERTIZER

### **NORI TARTARE** | 300

-  Australian tenderloin, nori cracker, sun flower seed, kizami wasabi, gochujang, sesame seed, sesame oil, egg yolk gel

*Thăn nội bò Úc, hạt hướng dương, củ mù tạt muối, ớt lên men Hàn Quốc, rong biển chiên giòn, vừng, dậu mè, lòng đỏ trứng nấu chậm,*



### **TRUFFLE MAYO-GLAZED BEEF CARPACCIO WITH BURRATA** | 450

**Truffle mayo, burrata, arugula, thai basil, coriander**

*Sốt mayo nấm tuýp, phô mai burrata, thăn bò, rau mùi, xà lách arugula, rau húng*



Chef recommed



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood



## APPERTIZER



### SAKE CRUDO

| 330

**Salmon, ponzu, truffle oil, kizami wasabi, sesame seed, nori paste**

*Cá hồi, sốt ponzu, dầu nấm truffle, mù tạt muối, hạt mè, sốt rong biển*



### THE TASTE OF SUNSET

| 420

**Scallop, mushroom, mushroom foam, shimeji, bisque sauce, "ruoc nam"**

*Sò điệp và các loại nấm, bọt nấm, nấm thủy tiên, sốt gạch tôm, ruốc nấm*



Chef recommed



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood



## APPERTIZER

**POACHED SEAFOOD STEW WITH KIMCHI BEURRE BLANC | 480**

**Tiger shrimp, salmon, mussel, thai basil, salted egg kimchee beurre blanc, Italian bread.**

*Tôm sú, cá hồi, vẹm xanh, rau húng, sốt bơ vị kim chi trứng muối ăn kèm bánh mì kiểu Ý*



**CREAMY FISH BRANDADE WITH FENNEL PICKLE | 250**

**Fennel pickle, dill oil, salmon roe, baguette**

*Củ thì là muối, dầu thì là, trứng cá hồi, bánh mì*



Chef recommended



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood



## APPERTIZER

### GOURMET CHEESE SELECTION

| 550

**Brie, manchego, camembert, honey, seasonal fruit, dried fig & balsamic onion.**

*Phô mai brie, phô mai manchego, phô mai camembert, hoa quả theo mùa, quả sung khô, hành tây vị dấm balsamic*



### 🕒 GOURMET COLD CUT SELECTION

| 550

**Serrano ham, salchichon iberico, italian coppa, pickled carrot, mix nut, pickled baby cucumber.**

*Đùi heo muối, xúc xích iberico, thịt lợn muối kiểu Ý, cà rốt muối, các loại hạt và dưa chuột bao tử*



Chef recommended



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood

# MENU A LA CARTE

WESTERN CUISINE WITH MODERN TOUCH  
AND ASIAN ESSENTIAL

  
**OLIVINE**  
RESTAURANT & BAR



  **BURRATA AND HEIRLOOM TOMATO SALAD  
AND TOMATO CONSOMME**

| 350

Tomato consomme, white balsamic, balsamic pearl, pickled shallot, basil oil  
*Pho mai Burrata, sốt dấm Ý trắng và nước dùng cà chua, dầu húng tây, hành muối*





## STARTERS

 **MOON STONE CRYSTAL** | 250/2pcs

**Cured salmon, lime leaf mayo, sour cream, salmon roe**

*Cá hồi muối, sốt mayo vị lá chanh, kem chua, trứng cá hồi*



 **UNAGICO** | 280/4pcs

 **Japanese eel, avocado mango salsa, red onion, ponzu mayo, perilla**

*Lươn Nhật, sốt quả bơ và xoài, lá tía tô, sốt mayo vị ponzu*



Chef recommed



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood



## STARTERS

### **HONEY MUSTARD-GLAZED KALE SALAD | 250**

**Kale, compress water melon, chick pea, avocado sunflower seed, pumpkin seed, cherry tomato, honey mustard dressing**

*Cải xoăn, dưa hấu, đậu gà, quả bơ, hạt hướng dương, hạt bí, cà chua bi, sốt mù tạt mật ong*



### **SEASONAL GREENS SALAD | 220**

**Mix mesclum, cherry tomato, baby carrot, balsamic soy dressing, beetroot, avocado, edamame, asparagus**

*Các loại xà lách, cà chua bi nhiều màu, cà rốt baby, củ dền, quả bơ, đậu nành Nhật, măng tây, sốt dấm ý và xì dầu*



Chef recommended



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood



## SOUP

  **JAPANESE DUMPLING  
WITH VIETNAMESE SWEET CORN SOUP | 220**

Home made pork gyoza, hazelnuts, succotash, Vietnamese sweet corn

*Bánh gyoza thịt heo, hạt phỉ, ngô ngọt, đậu nành Nhật, đậu đỏ*



 **ST 25 CREAMY MUSHROOM SOUP | 220**

Pickled young ginger, shiitake mushroom, button mushroom, "ruoc nam", ST25 rice

*Gìeng muối kiểu Nhật, nấm đông cô, nấm thủy tiên, nấm mỡ, ruốc nấm, gạo ST 25*



Chef recommended



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood

# MENU A LA CARTE

WESTERN CUISINE WITH MODERN TOUCH  
AND ASIAN ESSENTIAL

  
**OLIVINE**  
RESTAURANT & BAR



 **SEARED BLACK ANGUS RIBEYE  
WITH KAZAMI WASABI BUTTER**

| 880

**Black angus ribeye, kazami wasabi butter, seasonal vegetable,  
baby potato**

*Thăn ngoại bò Úc, sốt bơ mù tạt wasabi, rau củ theo mùa, khoai tây bi*



## MAIN COURSE

**ROASTED CAULIFLOWER STEAK WITH CAULIFLOWER PURÉE AND VIETNAMESE CHIMICHURI | 250**

Cauliflower potato purre, pickled cauliflower, Vietnamese chimichuri, pine nut, nori paste.

*Súp lơ nghiền khoai tây, súp lơ muối, sốt các loại rau thơm Việt Nam, hạt thông, sốt rong biển*

**TRUFFLE-INFUSED RISOTTO | 350**

Shiitake mushroom, shimeji mushroom, eringi mushroom, parmesan cheese, "ruoc nam"

*Nấm đông cô, nấm thủy tiên, nấm đùi gà, ruốc nấm, phô mai parmesan*



**24 HOUR TASTE | 600**

**Short rib, truffle potato puree, baby veggie, lotus root**

*Sườn bò Úc, khoai tây nghiền vị truffle, rau củ bao tử theo mùa, củ sen chiên giòn*



Chef recommended



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork




Seafood



## MAIN COURSE

### **GOCHUJANG CRAB PASTA** | 380

 **Gochujang tomato coulis, cafe de Paris, crab meat, parmesan cheese**

*Sốt cà chua vị tương ớt lên men Hàn Quốc, bơ cafe de paris, thịt cua, cua lột chiên giòn, phô mai parmesan*



### **OCEAN HARMONY** | 950

 **Toothfish, miso butter, yuzu air, grill bokchoy, pickled cauliflower**

*Cá tuyết, sốt bơ miso, bột chanh yuzu, cải chip nướng, súp lơ muối*



Chef recommed



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood



## MAIN COURSE

**GRILLED FRENCH LAMB CHOPS  
WITH TOBANJAN-INFUSED CREAM | 880**

Lamb chops, tobanjan cream, charred kale, cauliflower purre, pickled red onion

*Sườn cừu, sốt ớt lên men Trung Quốc, rau cải xoăn nướng, súp lơ nghiền, hành tím muối chua*



**SEARED AUSTRALIAN TENDERLOIN  
WITH POTATO PAVE | 680**

Australian tenderloin, potato pave, baby broccoli, wild mushroom jus, beetroot cherry purre

*Thăn nội bò Úc, khoai tây ngàn lớp, súp lơ baby, sốt nấm riêng, củ dền nghiền vị cherry*



Chef recommended



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood

# MENU A LA CARTE

WESTERN CUISINE WITH MODERN TOUCH  
AND ASIAN ESSENTIAL

  
**OLIVINE**  
RESTAURANT & BAR



 **TOP NUTCH**

| 250

**Chocolate, caramel, chestnut, vanilla ice cream**

*Kem sô cô la, caramel, hạt dẻ, vani*





## DESSERT

**BLACK FOREST** | 250

**Dark chocolate mousse with cherry and cherry liquor**

*Mousse sô cô la đen với rượu anh đào và quả anh đào*



**LEMONA LISA** | 250

**Yuzu, white chocolate, mint**

*Trái Yuzu, sô cô la trắng, bạc hà*



Chef recommended



Dairy



Vegetarian



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood



**OLIVINE**  
RESTAURANT & BAR

**PERIDOT GRAND LUXURY  
BOUTIQUE HOTEL**

 No. 33 Duong Thanh Str., Hoan Kiem Dist, Hanoi, Vietnam

 Tel. 84 - 24 - 3828 0099

 Hotline: + 84 (0) 886 428 888

 Email: [info.grand@peridothotels.com](mailto:info.grand@peridothotels.com)